PREMIER®

MANUAL DE INSTRUCCIONES
BATIDORA DE MANO
ED-1459

ESTIMADO CLIENTE
Felicitaciones por su compra!
Por favor lea cuidadosamente este manual, y guárdelo para su futura referencia.
Si necesita soporte adicional, no dude en escribir a: ***info@premiermundo.com***

INSTRUCCIONES DE USO

1. Asegúrese que la batidora esté desenchufada antes de colocar los batidores y que el SELECTOR DE VELOCIDAD esté en la posición “0”. Inserte los batidores sosteniendo la parte superior de la batidora con una mano y la varilla del batidor con la otra mano. Asegúrese que las aberturas del batidor estén cerca de usted e inserte primero un batidor y luego el otro, girándolos un poco hasta que queden enganchados en su lugar.
   Cuando use los ganchos para masa opcionales, el gancho que tenga el anillo en el tubo hacia la punta, debe insertarse en el orificio izquierdo de la batidora. Inserte primero un amasador y luego el otro, girándolos un poco hasta que queden enganchados en su lugar.
2. Enchufe el cable de energía a un tomacorriente.
3. Coloque los ingredientes en el recipiente.
4. Elija la velocidad más adecuada al tipo de batido que esté realizando.
5. Cuando termine de batir, coloque el SELECTOR DE VELOCIDAD en la posición “0” y desenchufe el cable de energía.
6. Levante el cuerpo de la batidora y presione el botón de expulsión para sacar los batidores o amasadores.
7. Quite los residuos de los ingredientes de los batidores usando una espátula de goma o plástico. NO GOLPEE los batidores en el borde del recipiente.

GUÍA DE VELOCIDADES PARA LA BATIDORA
Refiérase a la sigueinte guía de velocidades para elegir la velocidad adecuada el tipo de batido que quiera realizar. Note que si añade ingredientes cambiará la consistencia de la mezcla y es posible que deba elegir la velocidad máxima.

VOLOCIDAD	FUNCIÓN	USO
1. Baja	Batir	Para mezclar líquidos, añadir claras de huevo o nata montada a ingredientes secos.
	Amasar	Mezclar masa
2.	Revolver	Para preparar salsas, salsas de carne y pudín.
3. Media	Mezclar	Para preparar batidos y mezclar.
4.	Incorporar	Para obtener texturas suaves y cremosas, batir claras de huevo, preparar puré de papas, etc.
5. Alta	Agitar	

CUIDADO Y MANTENIMIENTO
1. Desenchufe el cable de energía del tomacorriente antes de limpiar la batidora.
2. Limpie el cuerpo de la batidora con un paño seco.
3. Lave los batidores y amasadores en agua jabonosa después de usarlos. Enjuague bien y seque. También puede lavar los batidores, amasadores y el recipiente en un lavaplatos automático.
4. Saque los batidores y guárdelos con cuidado. Puede colgar la batidora de la pared para guardarla.

No guarde la batidora en lugares expuestos a altas temperaturas, humedad o a la luz directa del sol.

Voltaje: 220V Frecuencia 50Hz Potencia: 100W

RECETAS

BISCOCHOS DE FRUTAS CON HARINA INTEGRAL

INGREDIENTES

60g	Margarina o mantequilla
1	Taza de harina integral leudante
1	Taza de harina leudante
125g	Uvas pasas o dátiles
1/2	Taza de leche
1	Huevo batido

PREPARACIÓN

Coloque la mantequilla en el recipiente y bata hasta que esté suave. Añada la harina y mezcele con los amasadores. Agregue y mezcle las frutas, la leche y el huevo hasta formar una masa suave. Es posible que necesite añadir un poco de leche. Coloque en un recipiente enharinado y amase suavemente.
Corte en rodajas y coloce en una bandeja enharinada. Coloque en el horno precalentado a 220º C durante 12 minutos.

PAN DE BANANA Y NUECES

INGREDIENTES

1	Taza de azúcar
1/2	Taza de mantequilla o margarina suavizada
1/2	Cucharilla de raspadura de cáscara de limón.
2	Huevos
1	Taza de puré de banana madura
1/4	Taza de leche
1 3/4	Tazas de harina
1 3/4	De polvo para hornear
1/4	Cucharilla de bicarbonato
1/2	Taza de nueces picadas

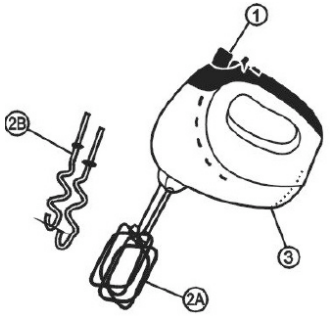
PREPARACIÓN

Mezcle la mantequilla, el azúcar y la raspadura de cáscara de limón a velociada 4 durante 30 segundos. Raspe los bordes del recipiente constantemente y bata a velocidad 5 duranta 2 minutos. Añada los huevos, la banana y la leche.
Continúe batiendo durante 1 minuto. Mezcle los ingredientes remanentes a velocidad 2. Vierta la mezcla en un bandeja enmantecada y coloque en el horno precalentado a 180º C durante 1 hora. Deje enfriar por 5 minutos, retire de la bandeja y espere a que enfríe por completo antes de cortarlo.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

1. Lea todas las instrucciones antes de usar la batidora.
2. Para evitar choques eléctricos no sumerja la batidora en agua u otros líquidos.
3. Cuide a los niños si están cerca o usando la batidora.
4. Desenchufe la batidora del tomacorriente cuando no la use, antes de colocar o quitar los accesorios o limpiar.
5. No toque las partes móviles. Mantenga las manos, el cabello, la ropa y otros utensilios alejados de los batidores cuando esté funcionando la batidora para evitar daños personales o dañar la batidora.
6. No use la batidora si el cable de energía o el enchufe están dañados. Lleve la batidora al servicio técnico calificado para su revisión y reparación.
7. El uso de accesorios no recomendados o provistos por el fabricante puede causar incendios, choques eléctricos o daños personales.
8. No use la batidora en el exterior.
9. No deje el cable colgando del borde de la mesa u otros contornos ni que haga contacto con superficies calientes.
10. Retire los batidores o amasadores antes de lavarlos.
11. No coloque la batidora o el recipiente sobre o cerca de las hornillas.
12. No use la batidora para otros fines que no sean los especificados.

DESCRIPCIÓN DE LA BATIDORA



1. BOTÓN DE EXPULSIÓN
2. BATIDORES (A) O AMASADORES (B)
3. CUERPO DE LA BATIDORA

CARACTERÍSTICAS

5 VELOCIDADES DE PRECISIÓN

Con 5 velocidades diferentes, podrá encontrar la velocidad que mejor se ajuste a la preparación de sus alimentos.

BOTÓN DE EXPULSIÓN

La batidora dispone de un botón de expulsión para sacar los batidores o amasadores de forma segura. Desenchufe la batidora antes de quitar los batidores.